

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

Retrouvez toutes mes recettes sur :
<http://cuistophe.free.fr>

 **Préparation** : 1h00

 **Cuisson** : 0h20

 **Catégorie** : Desserts

Type : Pâtisserie à base de pâte à choux

Difficulté : ★★☆☆☆

 **Visitée** : 675 fois

 **Coût pour 8 couverts** : 7,22 € **Coût par couvert** : 0,91 €

 Valeurs nutritives pour 1 couvert :	Calories 624	Protéines 9.97 g	Glucides 34.07 g	Sucre 18.22 g	Lipides 49.04 g	Gras saturés 29.95 g	Sel 1.02 g	Fibres 2.43 g
---	-----------------	---------------------	---------------------	------------------	--------------------	-------------------------	---------------	------------------



FICHE TECHNIQUE POUR 8 COUVERTS

DÉTAIL DES PHASES DE CONCEPTION

Matériel nécessaire (cliquez dessus pour voir la photo)
 Lexique culinaires (cliquez dessus pour voir les explications)

Phases		Ingrédients	U	Qté	PU	PT	
1 Poste de travail	5'						Préparer, peser les ingrédients et mettre en place le matériel
2 Pâte à choux (Détail complet ici)	15'	Farine Eau Sel fin Sucre en poudre Beurre Oeufs entiers	l kg kg kg kg pièce	0,125 0,250 0,005 0,010 0,040 4	0,60 0,55 1,00 6,00 0,16	0,08 0,01 0,01 0,24 0,64	<p>Tamiser la farine et la réserver dans une calotte</p> <p>Dans une russe verser l'eau, le sel, le sucre et placer beurre découpé en petits morceaux</p> <p>Porter à ébullition et surveiller jusqu'à l'obtention simultanée de l'ébullition de l'eau et la fusion du beurre</p> <p>Hors du feu ajouter la farine en une seule fois</p> <p>Mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule</p> <p>Sur feu doux, dessécher quelques secondes jusqu'à ce que la détrempe n'adhère plus au fond du récipient</p> <p>Débarrasser la détrempe dans une calotte et ajouter les oeufs un par un</p>
3 Couchage	10'	Beurre Oeufs entier	kg pièce	0,010 1	6,00 0,16	0,24 0,16	<p>Beurrer une plaque à pâtisserie à l'aide d'un pinceau</p> <p>Coucher en quinconce en espaçant sur la plaque la pâte à choux avec une poche munie d'une douille unie</p> <p>Les dorer uniformément à l'oeuf à l'aide d'un pinceau</p> <p>Uniformiser la surface si nécessaire avec le dos d'une fourchette trempée dans de l'eau</p>
4 Cuisson	5'						<p>Cuire les choux au four à 220 °C pendant une 20 minutes environ</p> <p>Ouvrir le ouras en fin cuisson pour libérer la vapeur</p> <p>Entrouvrir la porte du four pour bien dessécher les choux en fin de cuisson</p> <p>Débarrasser les choux sur une grille à pâtisserie</p>
5 Crème fouettée (Détail complet ici)	10'	Crème liquide 30% mg Extrait de vanille Sucre glace	kg kg	0,60 PM 0,040	3,00 40,00 2,20	1,80 1,00 0,09	<p>Dans une calotte, verser la crème froide et quelques gouttes de vanille</p> <p>Fouetter (sur glace pilée) en incorporant de l'air et arrêter lorsque la crème épaissit et tient légèrement aux branches du fouet</p> <p>Saupoudrer de sucre glace</p> <p>Serrer la crème et la réserver en enceinte réfrigérée</p>
6 Sauce chocolat	10'	Crème liquide Chocolat Beurre Eau	l kg kg	0,20 0,200 0,040 PM	3,00 10,00 6,00	0,60 2,00 0,24	<p>Dans une russe, porter la crème à ébullition</p> <p>Ajouter le chocolat</p> <p>Lisser la sauce chocolat avec une spatule sur feu très doux</p> <p>Ajouter le beurre en pommade et bien mélanger</p> <p>Passer la sauce chocolat au chinois étamine, et réserver au chaud</p> <p>Ajouter de l'eau si la sauce est trop épaisse</p>
7 Dressage	5'						<p>Ouvrir le dessus des choux avec un couteau-scie</p> <p>Uniformiser les chapeaux avec un emporte-pièce</p> <p>Avec une poche munie d'une douille cannellée garnir les choux en dépassant en hauteur d' 1 cm environ</p> <p>Déposer délicatement les chapeaux sur la crème</p> <p>Napper de sauce chocolat chaud</p>